

DANIEL ET MARIBÉ

23,33\$

* Prix de détail suggéré

Château La Faubretière Muscadet 2020

 Biologique

\$	Frais de service	3,43\$
	Code produit	14743104
\$	Prix licencié	19.90\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
📍	Région	Vallée de la Loire
🍇	Cépage(s)	Melon de Bourgogne (Muscadet) 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13%
🍷	Couleur	Blanc
🍶	Taux de sucre	2



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Notre objectif est que la vigne nous donne à travers ses raisins une expression véritable de son terroir. Pour ce faire, nous tentons avec sagesse et respect de l'accompagner simplement. Dans cet esprit, le Vignoble est travaillé en culture biologique avec le travail du sol (labour superficiel de 3 cm à 5 cm de profondeur) pour respecter la structure du terroir avec sa faune et sa flore. Les produits et engrais chimiques sont proscrits.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Muscadet Sèvre et Maine Sur lie est à l'image de son terroir, authentique et fruité avec du caractère. Un vin à la robe jaune pâle, moirée de reflets gris et dont le nez découvre une touche d'agrumes et d'iode. La bouche joue sur le registre de la minéralité et de la fraîcheur.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendangé avec soin, les raisins sont pressés doucement en grains ronds pour obtenir un jus fruité et gourmand. Fermentation spontanée en levures indigènes suivi d'un élevage « Sur Lie complète » durant 6 à 8 mois. Mise en bouteilles par nos soins en Mars/Avril.